TIGER
タイガー魔法瓶

品　番
JKO-A型

家庭用
IH炊飯ジャー
炊きたて® ミニ
取扱説明書
保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠ **警告**	**取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。**
⚠ **注意**	**取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。**

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意：△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止：⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示：●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠ 警告

禁止
交流100V以外では使わない。(日本国内100V専用)
火災・感電の原因。

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止
電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

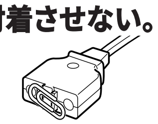
必ず実施
差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施
差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止
ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止
器具用プラグ（磁石式）の先端にピンなど金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



禁止
器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。



禁止
炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

⚠ 警告

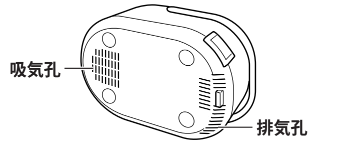
接触禁止
蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

分解禁止
改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止
吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



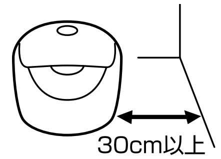
禁止
取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する

必ず実施
異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

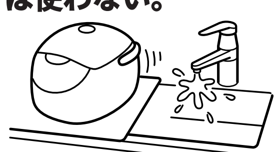
⚠ 注意

禁止
不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

禁止
壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



禁止
水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



禁止
専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁止
この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。

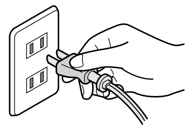
接触禁止
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

1 安全上のご注意

⚠注意

必ず差込プラグを持って引き抜く。
必ず実施
感電やショートして発火するおそれ。



医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
必ず実施
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは､本体が冷えてから行う。
必ず実施
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

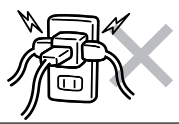
本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
接触禁止
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



●炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。
電源コードがはずれ、炊飯できない原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電､火災･故障の原因。

●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ･ラジオなどは､雑音の入るおそれ。
キャッシュカード･自動改札用定期券･カセットテープ･ビデオテープなどは､記憶が消えるおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ･米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ･ふきこぼれ･故障やおいしく炊けない原因。

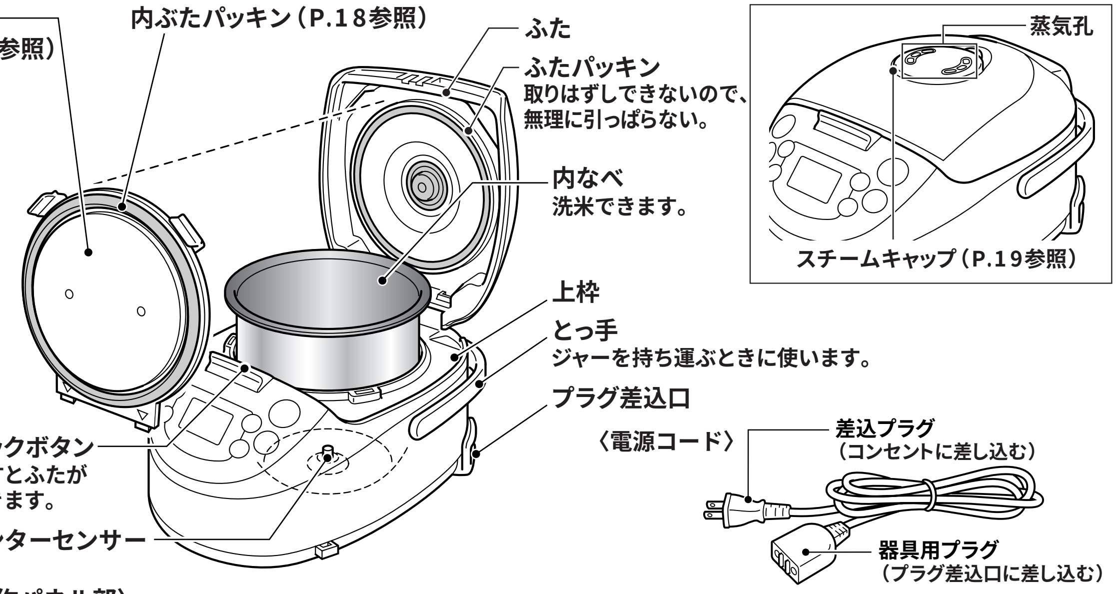
●炊飯中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

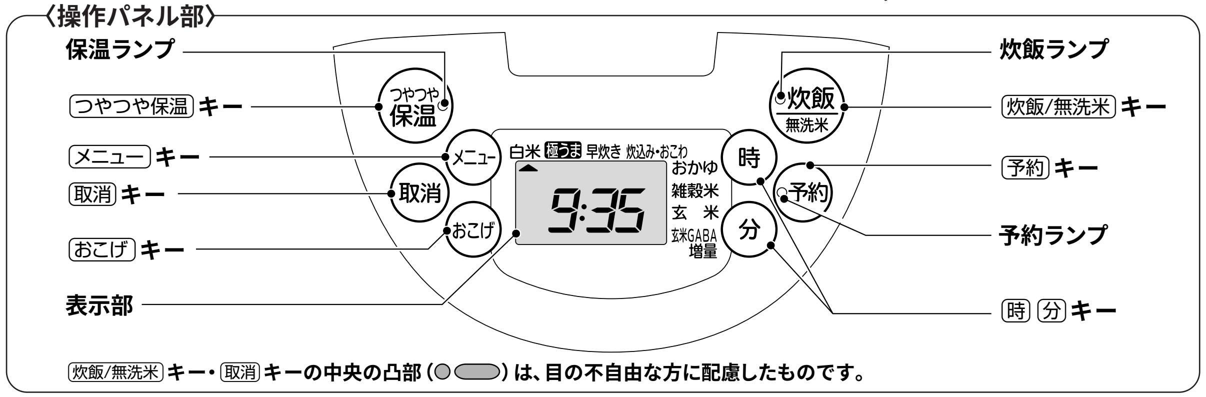
●機能･性能を維持するため､製品に穴を設けておりますが､この穴からまれに虫等が入り故障することがあります｡市販の忌避シートを使用する等､ご注意ください｡また､虫等が入り故障した場合は､有償修理になります｡弊社までお問合せください。

●内なべのフッ素加工は､ご使用にともない消耗し､はがれることがありますが､人体には無害で､炊飯や保温性能も問題ありません｡気になる場合や､変形･腐食した場合は､お買い求めできます｡お買い上げの販売店､または｢連絡先｣に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ､変形の原因になるため､必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり､電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米･無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン､泡立て器など､かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など､かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど､かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

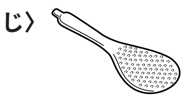
2 各部のなまえとはたらき



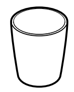


付属品の確認

〈しゃもじ〉



〈計量カップ〉
約1合(約0.18L)





音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
- ●「ブーン」という音(ファンが作動している音)
- ●「ジーッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.25参照)

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
- ●リチウム電池は、プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- ●リチウム電池が切れると、プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池の交換はできません。
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

内なべ(土鍋コーティング)について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるために、W銅5層鍋(遠赤特厚釜)に土鍋に含まれている素材をコーティングしています。



毎日の食卓に大活躍!

炊きたて®を上手に使うポイント

ごはんを炊く ➡P.9～11参照



白米	白米（無洗米）を炊くときに選びます。（標準の炊きかたです。）また、おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。
極うま	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。
早炊き	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
炊込み	炊込みごはんを作るときに選びます。 また、おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。
おこわ	おこわを作るときに選びます。 ※おこげを選択できますが、選ばないでください。
おかゆ	おかゆを作るときに選びます。
雑穀米	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米、アマランサスなどの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA増量	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。） また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「玄米」に比べて増やします。

※炊飯容量は、P.26参照。

「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み・おこわ」「おかゆ」「雑穀米」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米 洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

タイマーを使って炊く ➡P.12・13参照

炊きあがり予約（予約1・2）が選べます。
「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」「玄米GABA増量」メニューで、タイマー予約することができます。
予約1・2の2通りの時刻が記憶でき、設定した時刻にごはんを炊きあげます。

再加熱する ➡P.15参照

保温中のごはんを、食べる前に再加熱をすることができます。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9～13ページをお読みください。

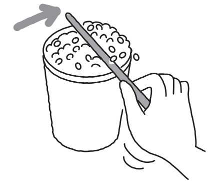
良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



発芽玄米・分づき米・胚芽米を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

●無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
●水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）



お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう



●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
炊込み	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
雑穀米	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
玄米	「玄米」の目盛。
玄米GABA増量	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/2目盛以上の増減はお避けください。
※胚芽米は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れてください。
※発芽玄米は、「極うま」の目盛を目安に少し多めに入れてください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

炊込み	2合以下
おこわ	2合以下
全がゆ	0.5合以下
玄米	1.5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。



玄米に白米を混ぜて炊くとき

●玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。（P.10参照）
●玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」を選んでください。（P.9参照）（このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

●雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で3カップ
●雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

3 ごはんを炊く前の準備

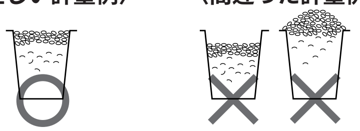
おいしく炊くためのコツはP.7参照

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント　無洗米も付属の計量カップではかってください。

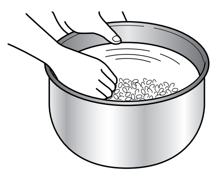
〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉



ご注意　指定の炊飯量（P.26の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.7参照。

2 お米を洗う

（内なべで洗米できます）
※無洗米の場合は、P.7参照。

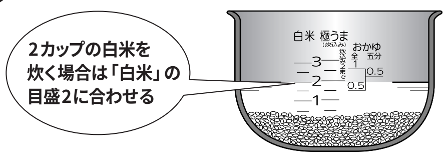


ご注意　お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

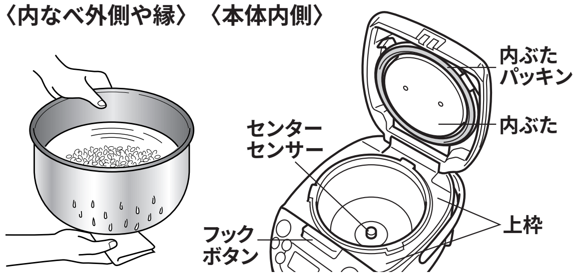
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント　お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.7の目安表を参照）



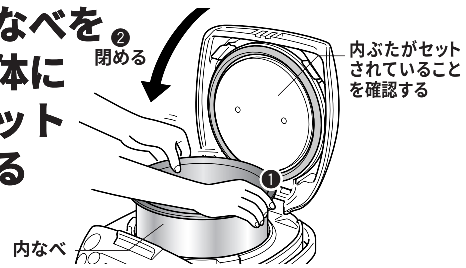
4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉

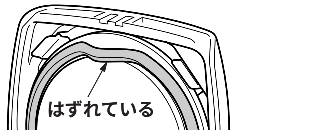


ご注意　上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

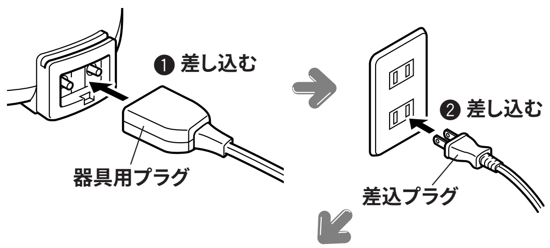
5 内なべを本体にセットする



ご注意　内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、P.18の要領で再度取りつける。



6 電源コードを接続する





ご注意　保温ランプが点灯している場合は、［取消］キーを押して、消灯させる。

音　内なべをセットしない状態で、［炊飯/無洗米］キーを押したとき、または、［つやつや保温］キーを押すと、「ピピピ…」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

おいしく炊くためのコツはP.7参照

「白米」「炊込み・おこわ」 メニュー

●「白米」「炊込み・おこわ」は、おこげ と 無洗米 が選べます。

1 ［メニュー］キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。



2 おこげごはんにするときは、［おこげ］キーを押す



※「おこげ」を取り消す場合は、再度［おこげ］キーを押す。

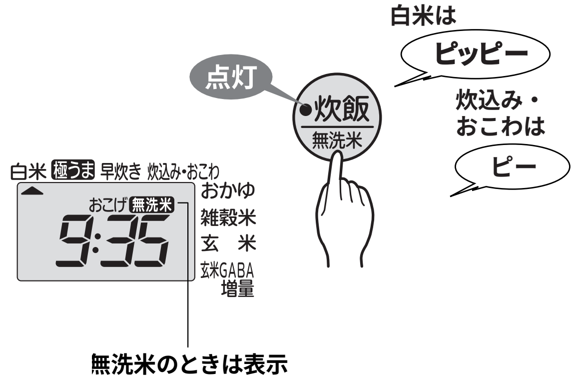
ワンポイント
●おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
　※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
●おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

ご注意
●おこげごはんは、かたくなるので注意する。
●おこわのときは、おこげを選ばないでください。

3 ［炊飯/無洗米］キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）

炊飯が開始されます。



※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度［炊飯/無洗米］キーを押す。

4 ごはんの炊きかた

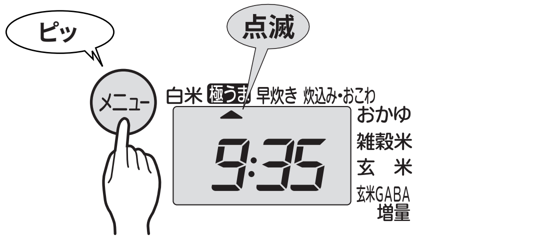
おいしく炊くためのコツはP.7参照

「極うま」「早炊き」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」「玄米GABA増量」メニュー

- 「極うま」「早炊き」「おかゆ」「雑穀米」は、無洗米 が選べます。
  （「玄米」「玄米GABA増量」は選べません。）
- 「極うま」は、白米の甘み・うまみ・粘りを引き出して、おいしく炊きあげます。

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

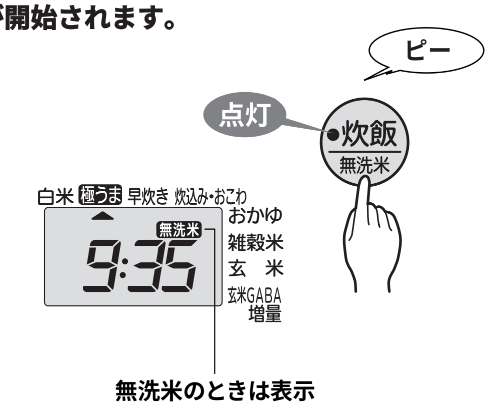


ご注意 「早炊き」は、「白米」「極うま」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）

炊飯が開始されます。



※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。

分量について

具や雑穀の分量については、P.7を参照してください。

炊飯時間の目安

白米	極うま	早炊き	炊込み・おこわ
46～56分	65～75分	18～38分	37～53分

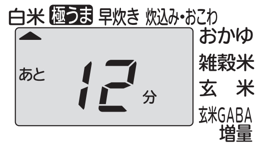
おかゆ	雑穀米	玄米	玄米GABA増量
51～56分	51～61分	75～89分	4時間26分～4時間36分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～5分長くなります。
※「おこげ」の炊飯をされた場合は、「白米」メニューでは上記の時間より1～3分長くなりますが、「炊込み・おこわ」メニューはほとんど変わりません。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

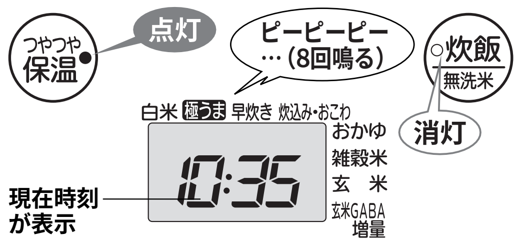
1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。



2 炊きあがると

自動的に保温します。



※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。
※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。



ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

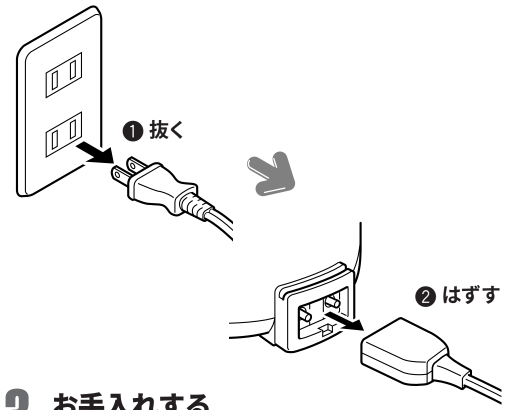
炊飯ジャーを使い終わったら…

1 取消 キーを押す



ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

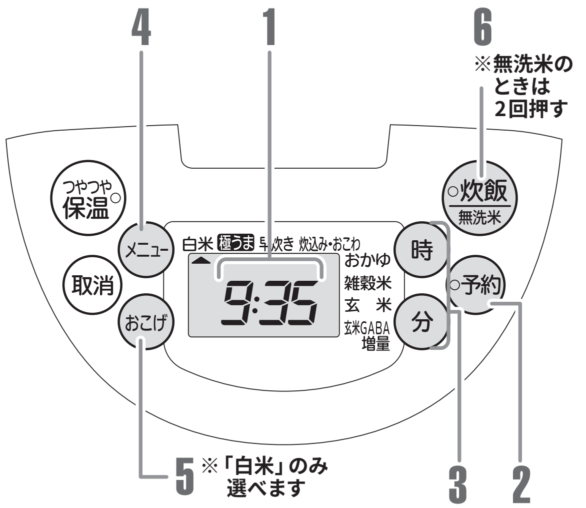
2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす



3 お手入れする（P.17～19参照）

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

おいしく炊くためのコツはP.7参照



炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
  例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、13時30分に炊きあがります。

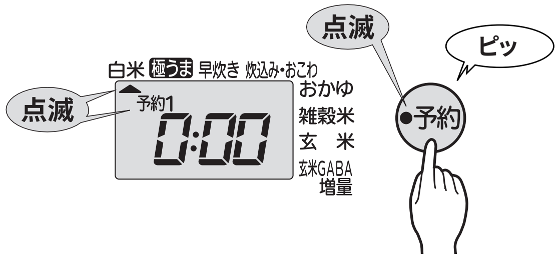
1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.25参照。



2 予約キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」の順に切り替わります。



ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
  - ・「早炊き」「炊込み・おこわ」の場合。
  - ・下表の時間未満の場合。
    （無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1時間5分未満
極うま	1時間25分未満
おかゆ	1時間10分未満
雑穀米	1時間10分未満
玄米	1時間40分未満
玄米GABA増量	4時間40分未満

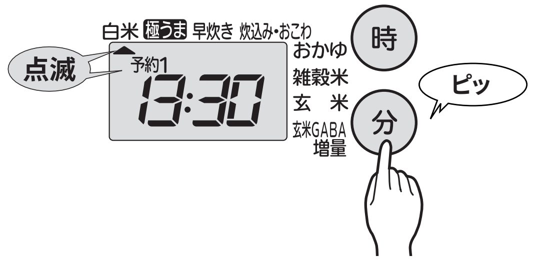
  - ・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - ・内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

音

- 予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約キーまたは炊飯/無洗米キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



- 時キーは1時間単位、分キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせは不要です。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 メニューキーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



5 おこげごはんにするときは、おこげキーを押す

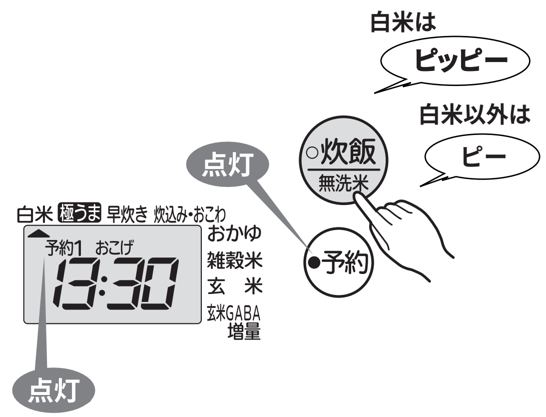
（「白米」のみ）



6 炊飯/無洗米キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀米」のみ）

予約完了です。



※タイマーセットを間違えたときは、取消キーを押して、左記の2からセットし直してください。

7 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り変わります。

■ 保温を中止するとき

取消 キーを押します。
（保温ランプが消灯）



■ 再度保温するとき

つやつや保温 キーを押します。
（保温ランプが点灯）



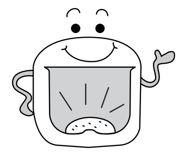
保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

ご注意 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されますのでご注意ください。

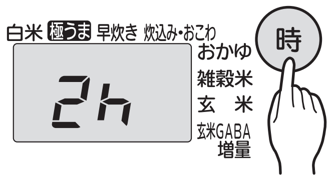
少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間きざみで表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・プラグを抜いての保温
  - ・24時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温（P.26の仕様表を参照）
  - ・白米（無洗米）以外の保温

- 「おかゆ」は、できあがったら 取消 キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

8 再加熱のしかた

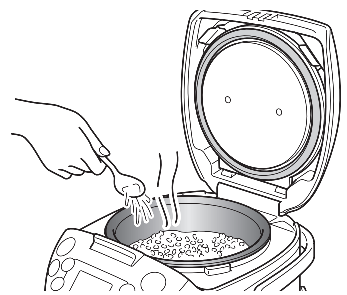
おいしく炊くためのコツはP.7参照

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが1合以下のとき。
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

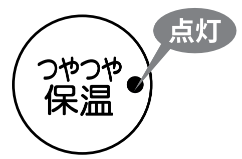
1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



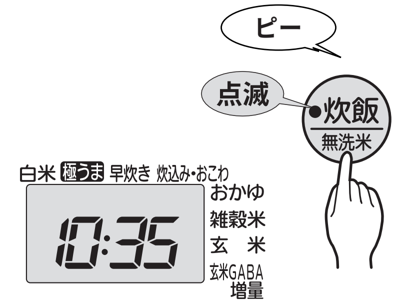
ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

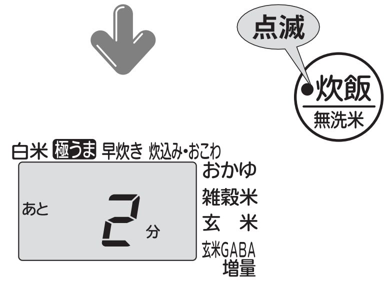


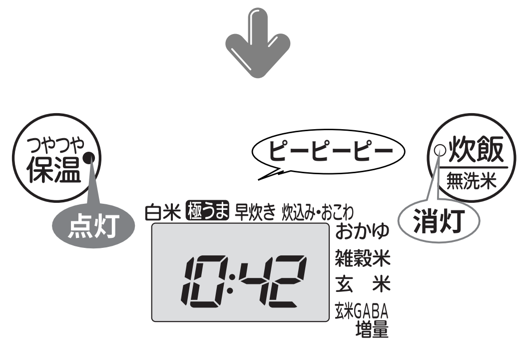
※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、つやつや保温 キーを押す。（P.14参照）

4 炊飯/無洗米 キーを押す



残り時間を表示





※再加熱をやめたい場合は、取消 キーを押す。

音 ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



9 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと	お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を取り消さずに［炊飯］／［無洗米］キーを押した）	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべや内ぶたが変形している	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		●		●
炊きあがったごはんが やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		●	●	
炊きあがったごはんが 生煮えになる	●	●	●	●	●					●				●	●	
炊きあがったごはんが しんがある	●	●	●	●	●					●				●	●	●
炊きあがったごはんが おこげができる	●	●		●	●				●	●	●		●			●
炊きあがったごはんが ぬか臭い									●							
炊飯中に 蒸気がもれる	●			●	●			●				●				●
炊飯中に 吹きこぼれる	●	●		●				●	●					●		●
炊飯中に 炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●								
参照ページ	7・8・26	9〜13	11	8・17・18	―	26	11	8・17・18	7・8	7・8	―	8・17・18	9・13	7	―	17〜19

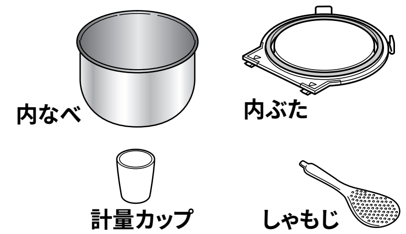
こんなとき ＼ お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたまま保温した	お手入れが不充分	再加熱を3回以上行った	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した
保温中のごはんが におう		●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●		
保温中のごはんが 変色する		●		●	●			●	●	●	●	●	●		●	
保温中のごはんが パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●		●	
保温中のごはんが ベタつく	●	●	●	●	●		●									
再加熱したごはんがパサつく	●	●								●					●	●
参照ページ	7・8・26	8・17・18	26	11	8・17・18	7・8	12・13	14	14	14・15	14	14	14	17〜19	15	15

10 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

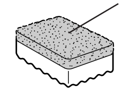
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。　◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

使うたびに洗うもの

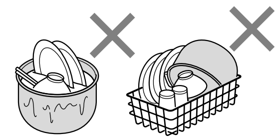


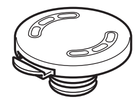
❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意
- ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。



- ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。

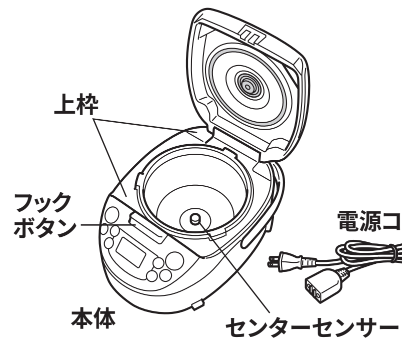




流し洗いができます。
❶水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。
❷乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意
- ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
  - ・熱湯での流し洗い。　・つけおき洗い。
  - ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- ●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

汚れるたびにお手入れする箇所



- **●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。**
- **●電源コードは乾いた布でふく。**
- **●センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。**
  - ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
- **●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。**

ご注意 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

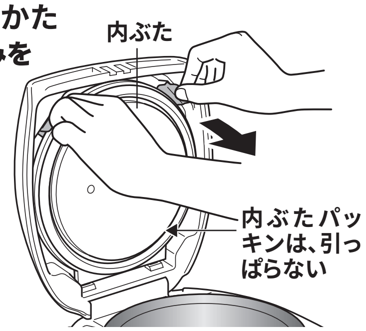
ご注意
- ●内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。P.18参照）
- ●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
- ●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- ●各部を取りはずした後、お手入れする。
- ●スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
- ●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

10 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

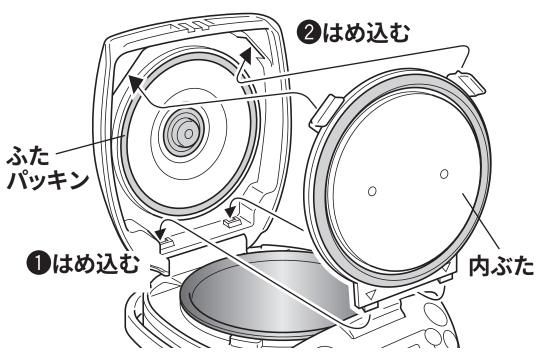
■取りはずしかた

内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。

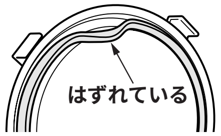


■取りつけかた

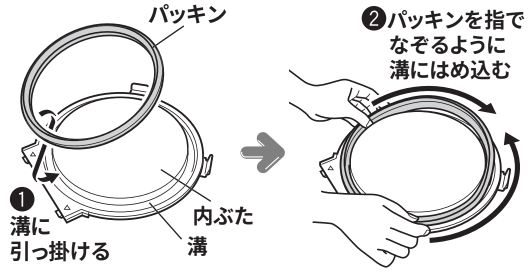
図のようにふたにきっちりはめ込む。

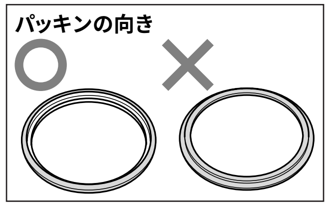


ご注意 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、右記の要領で再度取りつける。

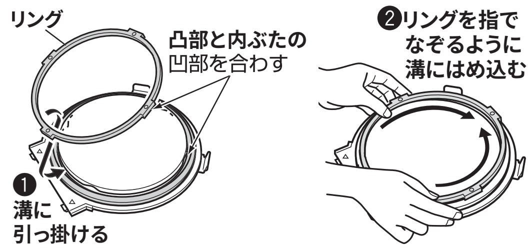


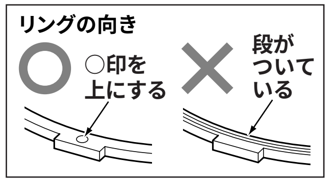
ご注意 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因。









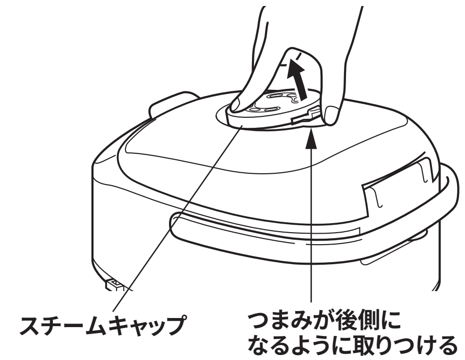




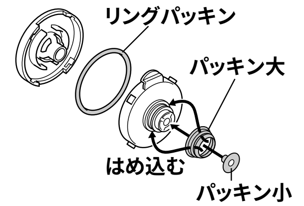
スチームキャップの取りはずし・取りつけ

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

※取りつけは、取りはずしの逆手順。



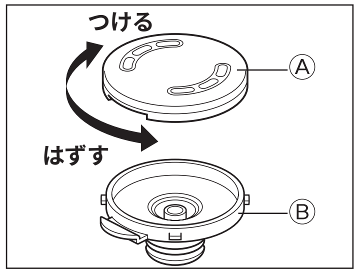
ご注意
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
- <u>必ずパッキン類をセットして使う。</u>セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



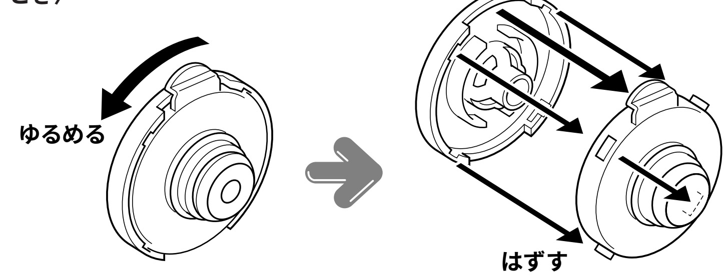


■スチームキャップのはずしかた・つけかた

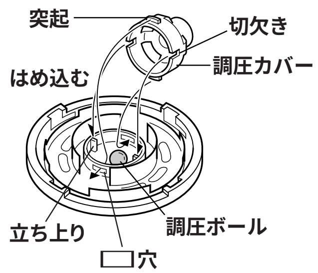
Ⓐ Ⓑ 2つの部分にはずせます。



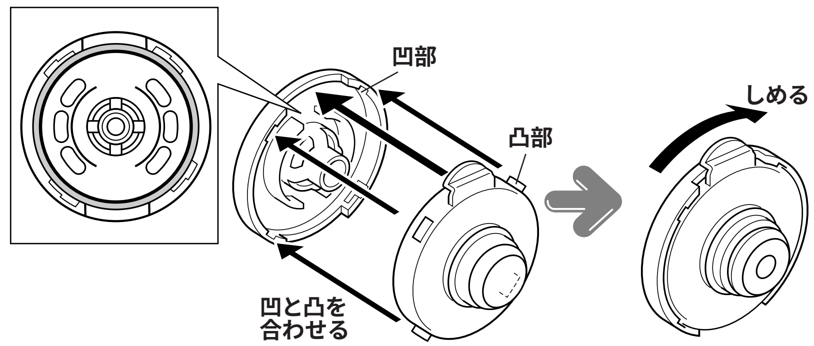
〈はずすとき〉



ご注意 調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。



〈つけるとき〉



においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温する。

ワンポイント　においが気になるときは、クエン酸（約20g）を熱湯に入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

❷内なべ・内ぶた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。

❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

11 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない	プラグがはずれていませんか。	プラグを差し込む。	8
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	25
	16ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	25
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	25
	「早炊き」「炊込み・おこわ」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み・おこわ」はタイマーセットできません。	12・13
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8 17 18
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	炊飯/無洗米 キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55°C以下のごはんは再加熱できません。	15
	保温ランプが消えていませんか。	つやつや保温 キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－
炊飯/無洗米 キーを押したとき、または つやつや保温 キーを押したときに「ピピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	8
炊きあがり予約タイマー、のセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	12・13
スチームキャップから音がする	スチームキャップの中の調圧ボールが動いている音で、故障ではありません。		－
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		－
時刻合わせの際、時 または 分 キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		25

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	11・14
保温中に 時 キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	14
電源コードのプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8・17
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	2・8
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから操作する。	8
電源プラグから火花が飛ぶ	電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		－
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		－
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		－

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする  	<u>本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている</u>と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	4

樹脂部品について

※熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、**018L（付属の計量カップ）**です。
●大さじは、**15mLです。** ●**小さじは、5mLです。**
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※**「五目ちらしずし」「七草粥」「かやくごはん」は、無洗米が選べます。**



ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

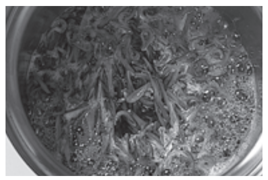
白米メニュー 五目ちらしずし

■材料（2〜3人分）

- **すしめし**
  （米…2カップ、昆布…2cm角のもの1枚、酒…大さじ1）
- **合わせ酢**
  （酢…大さじ3、砂糖…大さじ3、塩…小さじ1 1/3）
- **具〈混ぜ込み用〉**
  （ごぼう…1/3本、人参…20g、ちりめんじゃこ…15g、具の煮汁［だし汁…2/3カップ、醤油…小さじ2、砂糖…大さじ1］、焼き穴子…2/3尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小5尾、干し椎茸…小3枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…2/3カップ、だし汁…1/3カップ、**醤油…小さじ2**、砂糖…大さじ1）
  れんこん…細いもの 25g
  れんこんの甘酢（酢…大さじ2、砂糖…大さじ1、塩…小さじ1）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- **その他**
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚

■つくり方

❶**米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米」の目盛2まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「白米」**で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸**炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。**
❹**ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。**
❺**焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。**
❻**海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。**
❼**調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。**
❽**れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。**
❾すしめしに**④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。**



具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。



具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

ご注意
●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込み・おこわメニュー 無洗米選択 かやくごはん



■材料（2〜3人分）

- 米……2カップ
- 昆布……2cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ1 1/3、酒…小さじ2、塩…小さじ1/3、みりん…小さじ1）
- 鶏もも肉…40g
- 油揚げ…1/3枚
- 人参…20g
- ごぼう…20g
- コンニャク…25g
- 干し椎茸…1枚
- さやえんどう…3〜5枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量
- 揉み海苔……少々

■つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「極うま」の目盛2まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、**「炊込み」**または**「炊込み（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

炊込み・おこわメニュー 赤飯



■材料（2〜3人分）

- もち米……2カップ
- あずき……50g
- 胡麻塩……少々

■つくり方

❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「おこわ」の目盛2まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせます。
❹③に②のあずきをのせ、**「炊込み・おこわ」**で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆ メニュー　無洗米 選択

七草粥



■材料（2人分）
- 米……1/2カップ　●塩……少々
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方

❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで50gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「全がゆ」の目盛0.5まで水を加え、**「おかゆ」**または**「おかゆ（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
- 具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

麦めし特有の歯触りと味わいが楽しめます。

雑穀米 メニュー　無洗米 選択

麦とろごはん



■材料（2人分）
- 米……1 1/4カップ
- 押麦……1/4カップ
- まぐろ（刺し身用）……150g
- まぐろの漬けダレ（醤油…大さじ2 1/2、みりん…大さじ1 1/2、花がつお…8g）
- 山いも……200g
- とろろの味付け（塩…少々、だし汁…大さじ3）
- うずら卵……2個
- おろしワサビ（生）……適量
- 海苔、酢……適量

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、押麦をのせて、「極うま」の目盛1.5まで水を加え、**「雑穀米」**または**「雑穀米（無洗米選択）」**で炊きあげます。
❷まぐろは1.5cmの角切りにします。
❸漬けダレの材料を合わせてひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を浸けておきます。
❹山いもは皮を厚めにむき、酢水にさらします。
❺山いもの水気をふき取り、目の細かいおろし金ですりおろしながらすり鉢に入れ、さらにすりこ木で全体をよくすります。
❻⑤にだし汁を加えてさらにすりのばし、塩で味を整えます。
❼どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレにからめながら盛りつけます。
❽⑦の上に漬けダレを適量回しかけてから、⑥のとろろを1/4量かけ、うずら卵を割って海苔をあしらい、おろしワサビを添えます。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米 メニュー

いりこ入り玄米ごはん



■材料（2〜3人分）
- 玄米……1 1/2カップ　●いりこ……15g
- 塩ふき昆布……5g　●酒……大さじ1
- 醤油……小さじ1

■つくり方

❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛1.5まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、**「玄米」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
- 玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- 醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する
（P.8参照）

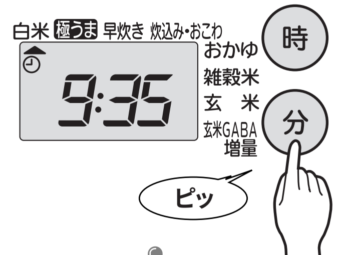
2 時刻セットモードにする

［時］または［分］キーを押すと、⏲が表示されます。



3 時刻を合わせる

- **「時」は［時］キー、「分」は［分］キーを押して合わせます。**
- **押し続けると早送りになります。**
- **時刻を合わせ終わってから、［メニュー］キーを押し、時刻合わせ完了です。**





※時刻合わせを途中でやめたいときは［取消］キーを押す。

その他

仕様

サイズ			0.54L（3合）タイプ
電　源			100V 50-60Hz
定格電力（W）			705
省エネ法関連表示*1*2*3	最大炊飯容量（L）		0.54
	区分名		A
	蒸発水量*4（g）		65.7
	年間消費電力量（kWh/年）		61.2
	1回当りの炊飯時消費電力量*5（Wh）		155
	1時間当りの保温時消費電力量*5（Wh）		15.0
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）		0.76
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）		0.69
炊飯容量（L）	白　米		0.09～0.54（0.5～3合）
	極うま		0.09～0.54（0.5～3合）
	早炊き		0.09～0.54（0.5～3合）
	炊込み		0.09～0.36（0.5～2合）
	おこわ		0.09～0.36（0.5～2合）
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.18（0.5～1合）
		五分がゆ	0.09（0.5合）
	雑穀米		0.09～0.54（0.5～3合）
	玄米		0.09～0.36（0.5～2合）
	玄米GABA増量		0.09～0.36（0.5～2合）
外形寸法*6（cm）		幅	23.2
		奥　行	32.2
		高　さ	18.1
本体質量*6（kg）			3.0
コードの長さ*6（m）			1.2

＊1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊5 1回当りの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊6 おおよその数値です。

●時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
●1カップ=約1合（約150g）です。

消耗部品について

●**パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店でご相談ください。**
●**内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります（P.4参照）。お買い求めの場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき

炊飯（再加熱）中・保温中・タイマー予約中に、器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。電源が切れる前の動作を続けます。また、万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき器具用プラグがはずれたり、停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」（P.16）・「故障かな？と思ったら」（P.20・21）・「こんな表示が出たときは」（P.21）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理（交換注1）いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理（交換注1）を依頼されるとき
保証期間内……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理（交換注1）によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理（交換注1）いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料……不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代……製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。
●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1）交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 市内通話料でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/